DE	GEBRAUCHSANWEISUNG
GB	DIRECTION FOR USE
ES	MODO DE EMPLEO
FR	GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
IT	ISTRUZIONI PER L'USO
DK	BRUGSANVISNING
PT	MODO DE UTILIZACÃO
PL	INSTRUKCJI
NL	GEBRUIKSAANWIJZING

Einbau-Lavasteingrill EGS 4710.0

Als Sonderzubehör erhältlich:

Grillplatte Zub.-Nr. 4710



ES SUMARIO



Eliminación del electrodoméstico viejo

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

ES 1 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

- Esta parrilla consume 2.500 W en su posición de máximo para una tensión de 230 V. Antes de realizar la conexión a la red, compruebe que su instalación eléctrica dispone de un fusible de, al menos, 16 amperios. **La parrilla debe estar conectada OBLIGATORIAMENTE a una toma de tierra.**

- Es también necesaria, en el circuito de alimentación, la presencia de un interruptor bipolar, con una apertura entre contactos superior a 3 mm.

- El enchufe para la toma de corriente debe ser accesible tras la instalación.

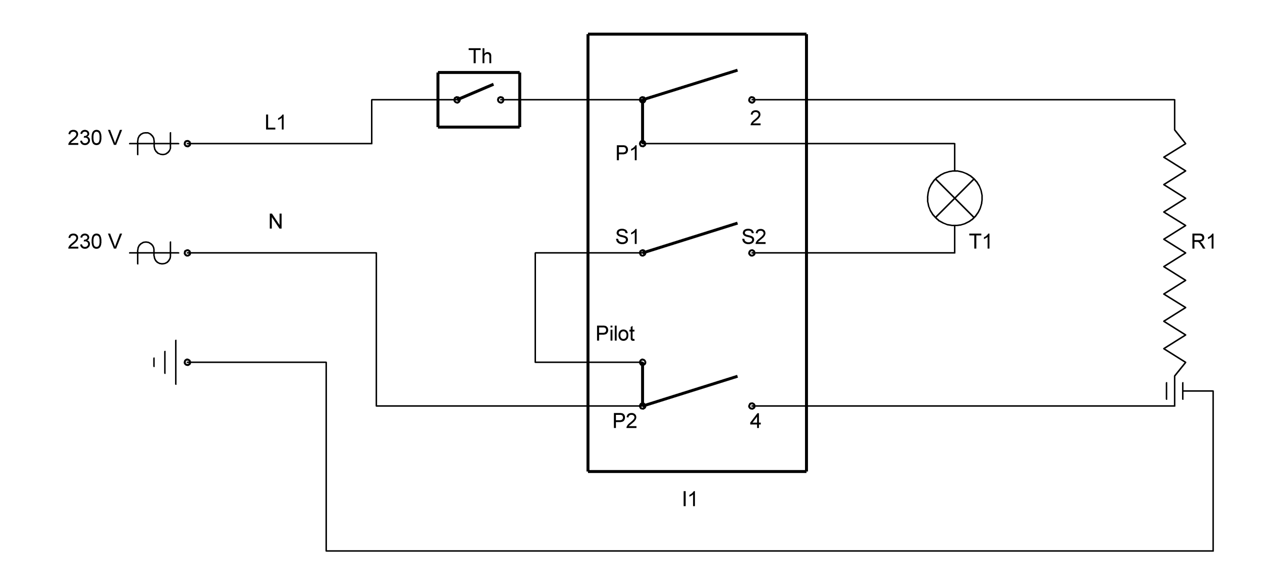
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe remplazar por uno equivalente (H07RNF 3x1,5mm²) disponible en el servicio posventa.

- **La cocción en la parrilla ocasiona necesariamente la producción de humos. A veces, durante la cocción de carnes demasiado grasas, pueden producirse pequeñas llamas idénticas a las de una barbacoa. Habrá que tener en cuenta esta particularidad cuando se elija el lugar donde se va a empotrar la parrilla.**

ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO DEJAR UN HUECO DE 5 CM AL MENOS, ENTRE EL FONDO DE LA PARRILLA Y LA PRIMERA BALDA DEL MUEBLE DE COCINA.

LA DISTANCIA ENTRE LA PARED Y LA PARTE TRASERA DEL APARATO DEBERÁ SER DE 5,5 CM.

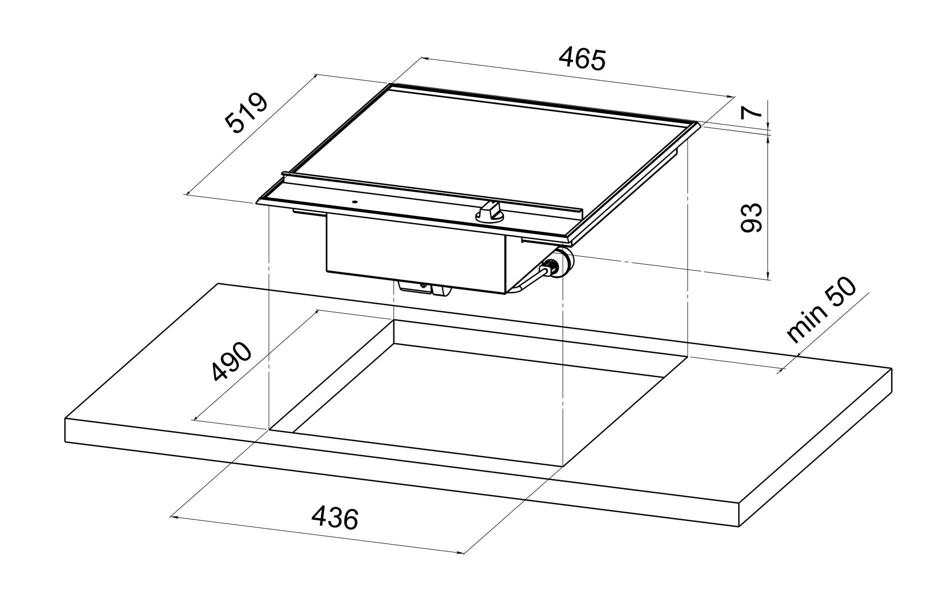
CONEXIÓN ELÉCTRICA:

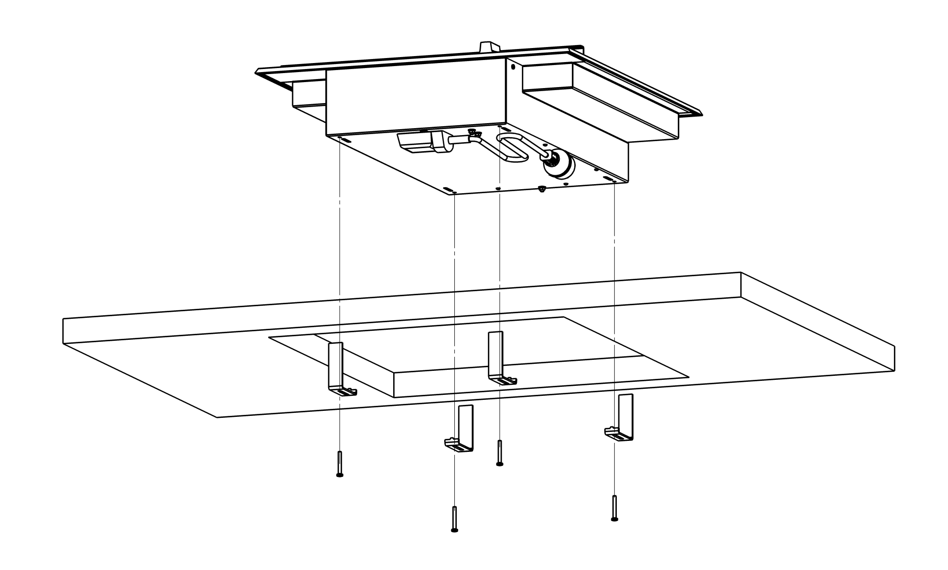


Esta parrilla se puede empotrar en la superficie de trabajo o en un mueble de cocina, con solo recortar la forma correspondiente.

Cualquier soporte puede ser adecuado : mampostería, madera, metal, granito, estratificado, etc.

Dimensiones del aparato:	519 x 465 mm
Dimensiones de recortado de la encimera :	490 x 436 mm





3 / PUESTA EN SERVICIO

- ***Precauciones especiales:***

Este aparato está destinado exclusivamente a una utilización doméstica, cualquier otra utilización anulará la garantía. No olvide que cuando la parrilla está en funcionamiento alcanza temperaturas muy elevadas.

No se atorgará ninguna garantía por daños que hayan sido engendrados por el no respeto de este documento.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por niños o por personas discapacitadas sin supervisión.

Los niños han de ser vigilados con el fin de asegurar que no juegan con el aparato.

Esta parrilla está conforme a la norma EN 60335-2-6 en lo que concierne al calentamiento de los muebles.

- ***Instalación:***

La bandeja de encastrar se fija en la superficie de trabajo.

Cuando se haya colocado la parrilla en la superficie de trabajo, podrá rellenar la cuba de protección con las rocas volcánicas, dejando levantada la resistencia. La constitución de la capa de rocas deberá hacerse con cuidado, de manera que el reparto sea regular y no sobrepase la parte superior de la cuba de protección.

Existe también la posibilidad de sustituir las rocas volcánicas por agua (max. : 2 litros). Esta opción es sobre todo interesante para la cocción de carnes muy grasas (por ejemplo salchichas) ya que así los jugos se solidifican instantáneamente en el agua. Esto evita los humos y facilita la limpieza.

Baje la resistencia.
Deposite luego la rejilla sobre el conjunto.
Su aparato está listo para funcionar.

4 / ALGUNAS SUGERENCIAS

Antes de su utilización, debe calentarse previamente la parrilla de 5 a 10 minutos en posición 6 (máximum).

Posición del botón, a título indicativo, según el tipo de alimento a cocinar. Estas posiciones pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto personal del consumidor.

Posicion del termostato	**Preparación**	**Tiempo de cocción**	**Observaciones**	**Rocas (R) Agua (A)**
1-2	Calienca plato	-	Coloque la fuente sobre la rejilla	R o A
3-4	Pan tostado	2 min.	1 minuto de cada lado	R o A
4	Rodajas de piña caramelizada, brochetas de frutas	12 min.	Dar vuelta cada 3 minutos	R o A
4-5	Tomates, champiñones, rodajas de cebolla	12 – 15 min.	Dar vuelta cada 4 minutos	R o A
5	Rodajas de salmón fresco, trucha, lenguado, gambas	10 – 12 min.	5 – 6 minutos de cada lado	R o A
5	Salchichas	10 min.	Dar vuelta cada 2 minutos	A
6	Broquetas de carne	12 – 15 min.	Dar vuelta cada 4 minutos	R o A
6	Carne de vaca poco hecha	4 – 6 min.	2 – 3 minutos de cada lado	R o A
6	Carne de vaca bien hecha	12 – 15 min.	Dar vuelta cada 4 minutos	R o A

Es necesario engrasar ligeramente, con aceite o mantequilla fundida, el pescado que desee hacer a la parrilla. Esto evitará que se pegue en la rejilla.

Para detener la cocción, vuelva a la posición **0**.

5 / MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier mantenimiento, detenga el aparato y déjelo enfriar.

Puede hacerse el mantenimiento de todas las piezas rápidamente.

La rejilla de hierro colado : se puede limpiar fácilmente cuando aun está templada. Proceda igual que con el resto de su vajilla : un poco de detergente es suficiente. Para conservar intacto el brillante del esmalte, es preferible no poner la parrilla en el lavavajillas.

La resistencia deberá limpiarse con un trapo húmedo.

La cuba de protección de acero inoxidable se puede limpiar con un detergente igual que calquier pieza de la vajilla. No dude en meterlos en el lavavajillas.

La placa de vidrio: límpiela regularmente con un trapo húmedo en el que puede vaporizar un poco de limpiavidrios ¡No vaporice productos de mantenimiento directamente sobre el aparato!

La roca volcánica: No se deteriora. Periódicamente, elimine las grasas acumuladas colocando las piedras de lava en el fuego vivo (hogar) o en un horno de pirolisis. En caso de saturación excesiva de la roca, se dispone de recargas.